

Tartinalgue

 Environ 1 tasse (250 ml)

INGRÉDIENTS

1 ½ tasses (375 ml) de dulsés entières
séchées (cassées en morceaux pour les
mesurer tassées) (voir Note)
½ tasse (125 ml) de graines de citrouille ou
de tournesol grillées
¼ tasse (60 ml) de kimchi
1 petite ou ½ grosse gousse d'ail, râpée à la
microplane ou hachée très finement
2 c. à thé (10 ml) de vinaigre de cidre
1 c. à thé (5 ml) de miso local
1 c. à soupe (15 ml) d'huile de caméline

NOTE

Cette recette a été testée avec la dulse. D'autres variétés pourraient fonctionner, mais certaines algues ayant des propriétés gélifiantes, par exemple, pourraient apporter une texture plus visqueuse moins optimale dans cette recette. Si vous connaissez bien les algues, explorez! Si vous vous familiarisez avec elles, la dulse est une valeur sûre dans cette recette.

ASTUCE

Pour réhydrater les dulsés, les faire tremper dans le même volume d'eau tiède pendant 10 minutes. Bien les essorer et réserver.

VARIANTE

Ajoutée à de la mayo, la tartinalgue peut être utilisée comme sauce dans un sandwich. Allongée avec un légume comme des champignons ou du chou, elle peut devenir une garniture dans un dumpling. N'hésitez pas à remplacer le kimchi par un autre légume lactofermenté.



PRÉPARATION

1. Réhydrater les dulsés (voir Astuce).
2. Au couteau, hacher finement les graines, les dulsés réhydratés et les légumes lactofermentés. Transvider dans un bol.
3. Ajouter l'ail, le vinaigre, le miso et l'huile. Bien mélanger pour que la consistance ressemble à une pâte tartinable.
4. Goûter et ajuster l'assaisonnement.